



2024 • Artikelnummer: 2024-31-015

Grüner Veltliner - Ried Frauenweingarten 2024 Wachau DAC

 Vegan

Die Frauenweingärten waren die Hausgärten des Klarissinnen-Klosters von Dürnstein. Nach seiner Auflösung 1571 wurden dort Reben gepflanzt. Ursprünglich war danach die Grosslagen-Bezeichnung Frauenweingarten für alle Weingärten in der Ebene des Gemeinde Gebiets von Dürnstein und Loiben zulässig. Nach dem neuen Rieden Kataster von 2019 ist die Bezeichnung Frauenweingarten nur noch auf die Historischen Rieden zwischen den Ortsteilen Oberloiben und Unterloiben beschränkt, die im Norden von der Riede Trum und Schütt, und im Süden von der Donau, begrenzt sind. Es ist eine sehr gute Veltliner Lage mit tiefgründigen Löss-Lehm Böden, Donau-Schotter und Braunerde. Terroir für typische, fein-fruchtige Grüne Veltliner. Würzige Weine mit filigranem und dennoch strukturiertem Körper und zarter Frucht.

| | | | |
|---|---|--|--|
|  Farbe weiß |  Rebsorten Grüner Veltliner |  Geschmack & Aromen trocken, würzig, mittel, mittel, würzig |  Speiseempfehlung Vegetarisch, pork-roast- grilled, trout-arctic-char |
|---|---|--|--|

Produktinformationen

| | |
|----------------|---------------------------------------|
| Land | Österreich |
| Region | Wachau |
| Qualitätsstufe | Kakovostno vino ZGP |
| Kategorie | Wein |
| Füllmenge | 1,5 Liter |
| Ausbau | 4 Monate, Großes Holzfass/Fuder, 100% |

Analysedaten

| | |
|---|------------|
| Alkoholgehalt laut Etikett | 12,5 % vol |
| Geschmack | trocken |
| Restsüße | 1,5 g |
| Säuregehalt (Dies ist die Angabe der Gesamtsäure/Weinsäure, nicht der Schwefelsäure.) | 4 g |



Nährwerte

Brennwert ≈297 kJ / ≈71 kcal

Kohlenhydrate 0,9 g

davon Zucker 0,1 g

Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß und Salz

Zutaten

100% BIO-Trauben.

Angabepflichtige Inhaltsstoffe

geschwefelt

Allergene

enthält Sulfite

Abfüllung & Behälter

EAN/GTIN 9120017363194

Verpackungsart Glasflasche

Verschluss Schraubverschluss

Verpackungsart

Basis

| | |
|----------------------------|-------------------|
| Verpackungsart | Glasflasche |
| Flaschenform, Glasfarbe | Schlegel, braun |
| Verschluss | Schraubverschluss |
| Maße | 42×9,5×9,5 cm |
| Gesamtgewicht inkl. Inhalt | 2,45 kg |
| Gewicht OHNE Inhalt | 1,55 kg |
| EAN/GTIN | 9120017363194 |

Transportkiste

| | |
|---|---------------|
| Verpackungsart | Pappkarton |
| Maße | 11×31×43 cm |
| Stückzahl (Verpackungsart aus Basisbehälter) | 3 Glasflasche |
| Bruttogewicht | 7,75 kg |
| EAN/GTIN für Pappkarton (bei Verkaufseinheit) | 9120017363491 |

Paletten

| | |
|----------------------------|-------------------------|
| Palettentyp | Euro-Palette |
| Maße | 145×80×120 cm |
| Menge Pappkarton / Lage | 5 Pappkarton / Lage |
| Menge Lagen / Palette | 12 Lagen / Palette |
| Menge Pappkarton / Palette | 60 Pappkarton / Palette |
| Bruttogewicht | 600 kg |

Produzent



F.X. Pichler Ges.m.b.H

Wachau, Österreich

Das Weingut F.X. Pichler wird heute in siebenter Generation, von Lucas Franz Pichler (1973) und seiner Frau Johanna Elisabeth (1982), geführt. Lucas Franz ist der Geschäftsführer, Weingärtner und Önologe, und Johanna Elisabeth kümmert sich um den Vertrieb, das Marketing und den Export. Franz Xaver (1941) und Rudolfine (1951) Pichler sind nach wie vor im Betrieb involviert und hauptsächlich in den Weingärten an zu treffen, die sie mit all Ihrer Hingabe und Erfahrungen pflegen.

Unsere Philosophie ist es, aus dem hervorragenden Potenzial, das uns die Natur schenkt, das Beste zu machen. Daraus folgt eine große Verantwortung gegenüber der Familie, der Natur, der Geschichte und schlussendlich dem Wein selbst. Denn unser Kapital sind die Weingärten, die Reben und das erfahrene Wissen aus langer Tradition in Verbindung mit Intuition und Neugierde. Die feinen Nuancen der jeweiligen Lage sollen in ihrer Einzigartigkeit spürbar, erkennbar und vor allem schmeckbar sein.

Für uns ist die Vinifikation mit der Geburt eines Menschen vergleichbar. Denn auch der Wein entwickelt sich im Laufe seines Entstehungsprozesses durch Zuneigung, Pflege und Führung, bis hin zu seiner Vollkommenheit.

Die naturnahe Bewirtschaftung der Weingärten und der schonende Umgang bei der Weinbereitung mit geringstmöglichen Eingriffen in der Verarbeitung und Vinifizierung sind die Grundlage für authentische Weine. Wir befinden uns derzeit in der Umstellung und sind ab dem Jahrgang 2022 biologisch/organisch zertifiziert. Die Beigabe tierischer Produkte war und ist bei unseren Weinen stets ausgeschlossen. Daher sind alle unsere Weine vegan zertifiziert und mit dem V-Label der Veganen Gesellschaft Österreichs gekennzeichnet.

Adresse

Oberloiben 57
3601 Dürnstein
Österreich

Ökokontrollstellennummer

AT-BIO-402

Ökokontrollstellennummer

AT-BIO-402